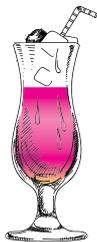




G&C RABY

NOS COCKTAILS



PINK'YBAR

- 4cl de YBAR litchi-rose-gingembre
- 1 cuillère à soupe de confiture de framboise
- 6cl de tonic

Prenez un Shaker et versez-y 4cl de YBAR litchi-rose-gingembre ainsi qu'une cuillère à soupe de confiture de framboise. Le remplir à moitié de glaçons et shaker le tout bien énergiquement. Versez le contenu dans votre verre et le compléter de 6cl de Tonic. Ajoutez-y une paille et une brochette de framboises en décoration !



CARMÉLYBAR

- 3cl de YBAR caramel
- 2cl de Cognac Raby VS
- 1cl de sirop ou sauce chocolat
- 1 café expresso

Prenez un Shaker et versez-y tous les ingrédients dans l'ordre de la liste. Le remplir à moitié de glaçons et shaker le tout bien énergiquement. Versez le contenu dans votre verre. Ajoutez 3 grains de café en décoration !



CHIL'YBAR

- 4cl de YBAR orange-cerise-piment
- 1cl de sirop de sucre de canne
- 2cl de jus de citron vert
- 6cl de jus de fruit de la passion

Prenez un Shaker et versez-y tous les ingrédients dans l'ordre de la liste. Le remplir à moitié de glaçons et shaker le tout. Versez le contenu dans votre verre. Mélangez votre préparation avec une branche de thym et laissez-la en décoration dans le verre, ajoutez une paille.



Raby'Jito

- 5cl de Pineau blanc Raby
- 15 feuilles de menthe • 1/2 citron vert
- 1cl de sirop de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 4cl d'eau gazeuse

Prenez votre verre et mettez les 15 feuilles de menthe, 1/2 citron vert coupé en dés, 1cl de sirop de sucre de canne, une cuillère à soupe de cassonade et piler le tout. Le remplir jusqu'au bord de glace pilée et versez-y le Pineau et l'eau gazeuse. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère de bar et ajoutez deux pailles et une tête de menthe en décoration !



TART'YBAR

- 4cl de YBAR poire
- 1cl de sirop de caramel
- 1 cuillère à soupe de compote de poire
- 2cl de jus de pomme

Prenez un Shaker et versez-y 4cl de YBAR poire, 1cl de sirop de caramel, 2cl de jus de pomme ainsi qu'une cuillère à soupe de compote de poire. Le remplir à moitié de glaçons et shaker le tout bien énergiquement. Versez le contenu dans votre verre. Ajoutez-y une gousse de vanille en décoration.



Le Raisin'able

- 10cl de jus de raisin blanc gazéifié Raby
- 2cl de jus de citron
- 1cl de sirop de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 4 raisins blancs

SANS ALCOOL

Dans votre verre mettez 4 raisins blancs, 1cl de sirop de sucre de canne, une cuillère à soupe de cassonade et piler le tout. Le remplir jusqu'au bord de glaçons et versez 10cl de jus de raisin blanc gazéifié Raby. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère de bar et ajoutez deux pailles et une brochette de raisins blancs en décoration !



LA RABY'GRJA

SANS ALCOOL

- 12cl de jus de raisin rouge Raby
- 2cl de sirop de fraise
- 2 framboises, 1 tranche d'orange, 1 tranche de citron jaune, 1 tranche de citron vert, 1 tranche de melon charentais

Prenez votre verre et mettez-y les fruits et 2cl de sirop de fraise. Le remplir jusqu'au bord de glaçons et versez 10cl de jus de raisin rouge RABY. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère de bar et y ajouter deux pailles et une brochette de raisins rouges en décoration !



LE FIZZ'YBAR

- 4cl de YBAR orange
- 3 feuilles de basilic
- 2cl de sirop de sucre de canne
- 2cl de jus de citron jaune
- 6cl d'eau gazeuse

Prenez un Shaker et versez-y YBAR orange, les feuilles de basilic, le sirop de sucre de canne et le jus de citron jaune. Le remplir à moitié de glaçons et shaker le tout bien énergiquement. Versez le contenu dans votre verre et complétez de 6cl d'eau gazeuse. Ajoutez deux pailles et une belle tête de basilic en décoration.